

# Fernküche Forster – Ihr Spezialist für Kindergarten- und Schulverpflegung

Wagnerstraße 4 · 86447 Aindling · Tel 08237 333 · Fax 08237 7127 · www.fernkueche-forster.de



DE-ÖKO-006 Kontrollstelle



**Bitte beachten Sie unsere Schließzeit während  
der Sommerferien vom 08.08. bis einschl. 26.08.2022!**

Alle mit \* gekennzeichneten Speisen  
sind ausschließlich mit **BIO-Milch**,  
**BIO-Joghurt**, **BIO-Quark**, **BIO-Sahne**  
oder **BIO-Schmand** zubereitet.

## Speiseplan von 25. bis 29.07.2022

	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	BIO-Gemüse der Woche zur Auswahl
<b>Montag</b>	Rindfleischküchle <sup>A,B</sup> mit Püree <sup>*F</sup> und BIO-Erbsen-Maisgemüse Mango-Joghurt <sup>F</sup>	Gerollte Gemüseaultasche <sup>A,B,F</sup> mit Püree <sup>*F</sup> und BIO-Erbsen-Maisgemüse Mango-Joghurt <sup>F</sup>	
<b>Dienstag</b>	Ravioli formaggio <sup>A,B,F</sup> mit Kräutersoße <sup>*A,F,H</sup> , Chinakohlsalat mit Karottenstreifen und frischen Kräutern, French Dressing <sup>*F</sup> Frisches Obst	Ravioli formaggio <sup>A,B,F</sup> mit Kräutersoße <sup>*A,F,H</sup> , Chinakohlsalat mit Karottenstreifen und frischen Kräutern, French Dressing <sup>*F</sup> Frisches Obst	BIO-Kohlrabigemüse
<b>Mittwoch</b>	Putengyros mit Joghurtsoße <sup>F,H</sup> , Langkornreis und Farmersalat <sup>F</sup> Apfel-Himbeerkompott	Gemüsereis <sup>H</sup> mit Farmersalat <sup>F</sup> Apfel-Himbeerkompott	BIO-Kohlrabigemüse
<b>Donnerstag</b>	BIO-Gemüsenudeln <sup>A,H</sup> mit italienischer Soße <sup>*A,F,H</sup> , Eissalat mit frischen Kräutern, Hausdressing <sup>I</sup> Frisches Obst	BIO-Vollkornnudeln <sup>A</sup> mit italienischer Soße <sup>*A,F,H</sup> , Eissalat mit frischen Kräutern, Hausdressing <sup>I</sup> Frisches Obst	BIO-Kohlrabigemüse
<b>Freitag</b>	___ Stk. Fischfrikadelle <sup>A,C,I</sup> mit Dip <sup>F,H</sup> , auch für bunte Rohkost und Petersilienkartoffeln <sup>H</sup> Kleingebäck <sup>A,B,F</sup>	BIO-Gemüseküchle <sup>A,H</sup> mit Dip <sup>F,H</sup> , auch für bunte Rohkost und Petersilienkartoffeln <sup>H</sup> Kleingebäck <sup>A,B,F</sup>	BIO-Kohlrabigemüse

Die im Speiseplan mit **BIO** gekennzeichneten Menükomponenten sind 100% aus kontrolliert biologischem Anbau.

Weitere Zutaten aus biologischer Herkunft werden mit konventionellen Produkten zusammen verarbeitet und können deshalb nicht **BIO** gekennzeichnet werden.

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Phosphat, 4 = Süßungsmittel, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = Schwärzungsmittel, 7 = Pökelsalz  
A = Glutenhaltiges Getreide, B = Ei, C = Fisch, D = Erdnüsse, E = Sojabohnen, F = Milch, G = Schalenfrüchte, H = Sellerie, I = Senf, J = Sesam, K = Sulfite  
Wir verwenden KEIN Schweinefleisch in unserem Betrieb! Spuren von Allergenen durch die Verarbeitung im Betrieb sind möglich.